

**ISTRUZIONI PER L'USO
DEI PANNELLI AUTOPULENTI**

IT

**MODE D'EMPLOI
DES PAROIS AUTO-NETTOYANTES**

FR

**INSTRUCTIONS FOR USE
THE SELF-CLEANING PANELS**

GB

**INSTRUCCIONES PARA EL USO
DE LOS PANELES AUTOLIMPIANES**

ES

**GEBRUIKSAANWIJZING
VAN ZELFREINIGENDE PANELEN**

NL

**GEBRAUCHSANWEISUNG
FÜR DAS KATALYSE-SET**

DE

IT Pagina 2

FR Page 6

GB Page 10

ES página 14

NL Bladzijde 18

DE Seite 22

Backofen mit Katalyse-Set

Einige Modelle verfügen serienmäßig über diese Vollverkleidung aus Blechen mit selbstreinigender Emaillierung; bei anderen ist das Katalyse-Set auf Wunsch erhältlich. (Siehe Abb. auf der letzten Seite).

Wie verschmutzt ein Backofen?

Die Flecken unterschiedlichster Zusammensetzung (Fett, Albumin, Zucker, Stärke, komplexe Soßen) entstehen durch Spritzer ebenso wie durch das Überlaufen von Speisen. Zu den Spritzern kommt es vor allem während der Zubereitung von Braten; sie bestehen meist aus Fetten, die sich auf allen Backofenwänden niederschlagen. Zum Überlaufen der Speisen kommt es, wenn zu kleines Geschirr verwendet oder die Volumenzunahme der Speisen während der Garung falsch eingeschätzt wird. Die hierdurch entstehenden Flecken bestehen größtenteils aus Stärke und Zucker und greifen vor allem den Boden des Backofens an.

Wie funktioniert das Katalyse-Set?

Das Katalyse-Set besteht aus Blechen, die mit einer Spezialmaillierung mit selbstreinigenden Eigenschaften versehen sind. Diese Emaillierung erhält im Laufe des Verarbeitungsprozesses eine raue Struktur mit einer sehr großen Kontaktfläche, welche die Ansammlung des Sauerstoffs gestattet, der für die Eliminierung der Fettdämpfe und -spritzer erforderlich ist. Die Flecken dehnen sich, gleich nach dem sie entstanden sind, weit über die feinporige Kontaktfläche aus, oxidieren von zwei Seiten her und verschwinden allmählich wieder. Diese Oxidation erfolgt bei den normalen Back-/Brattemperaturen zwischen 200°C und 300°C und führt zur Dissoziation der Flecken in ein Gas, das nach außen ausgestoßen wird, und in Pulver, das regelmäßig mit einem feuchten Lappen entfernt werden sollte, damit die Emaillierung ihren hohen Wirkungsgrad behält. Diese selbstreinigende Emaillierung eignet sich besonders für Fette und ist daher bei Spritzern besonders effizient.

Vorsichtsmaßnahmen Die selbstreinigende Emaillierung bleibt stets sauber, sofern sich die Flecken nicht schneller bilden, als sie beseitigt werden können. Wenn sich die Erzeugung der Flecken erhöht, erfolgt die Reinigung nicht mehr in befriedigender Weise, so daß die Emaillierung zunehmend verkrustet und schließlich ihre selbstreinigende Wirkung verliert. Nach einem Garvorgang, bei dem der Backofen stark verschmutzt wurde (wie z.B. bei der Zubereitung eines Gänsebratens), muß man daher die Beheizung bei leerem Backofen und mit maximaler Temperatur eingeschaltet lassen, damit sich der Backofen reinigt. Keinesfalls den Backofen erneut zur Zubereitung einer Speise verwenden, die ihn stark verschmutzen könnte, bevor nicht die beim vorherigen Garvorgang entstandenen Flecken vollständig eliminiert wurden.

Praktische Ratschläge für Grillfleisch

Man muß daher nach Abschluß des Garvorgangs den leeren Backofen bei maximaler Temperatur beheizen, bis er gereinigt ist.

Bei Mißachtung dieser Empfehlung kann es zu einer beträchtlichen Verkrustung der Backofenwände kommen, so daß die Emaillierung nur sehr schwer wieder in ihren ursprünglichen Zustand zurückversetzt werden kann. In diesem Fall muß man den Backofen abwechselnd mehrere Stunden mit maximaler Temperatur beheizen und dann mit einem feuchten Lappen auswischen. Wenn sich diese Maßnahme als unzureichend erweisen sollte, örtlich geeignete Spezialreinigungsmittel verwenden (hierbei sind die Hinweise des Reinigungsmittelherstellers zu beachten). Dies darf allerdings nur ausnahmsweise geschehen und ist normalerweise auch nicht nötig, wenn der Backofen normal genutzt wird. Ein verkrusteter Backofen kann möglicherweise nicht mehr wiederherzustellen sein. Sollten versehentlich überlaufende Speisen die Herdsohle verschmutzen, muß sie so schnell wie möglich mit einem Schwamm und warmem Wasser gesäubert werden, um die Bildung einer kohlehaltigen Kruste zu verhindern, die nur schwer durch Oxidation entfernt werden kann.

Produkte, die keinesfalls verwendet werden dürfen

Die selbstreinigende Emaillierung darf nicht in Kontakt mit Antihalt-Folien (Silikone) geraten, da sie hierdurch endgültig unbrauchbar wird. Von allen Pflegeprodukten, insbesondere von Reinigungsmitteln, ist abzuraten.

Vorteile des Katalyse-Sets

Der Backofen ist stets sauber und bedarf nicht der lästigen Reinigungen. Das Katalyse-Set ist nicht bruchempfindlich. Dennoch sollten heftige Stöße oder Kratzen mit Metallbürsten oder stumpfen Gegenständen vermieden werden. Das Katalyse-Set speichert keine Gerüche. Die Spritzer werden bei der Entstehung oxidiert, so daß man problemlos Süßspeisen zubereiten kann, ohne sich sorgen zu müssen, daß sie den Geruch der zuvor gegarten Speise annehmen. Es entsteht kein Qualm. Hauptursache von Qualm sind übrigens zu hohe Temperaturen; daher empfiehlt es sich, die Temperatur leicht zu senken.

Das Katalyse-Set behält bei normaler Nutzung des Backofens auf Dauer seine Wirksamkeit.

Nützliche Ratschläge

Damit der selbstreinigende Backofen stets gut sauber ist, sollte man vermeiden, ihn übermäßig zu verschmutzen.

Die Kochgewohnheiten sind wichtig in Hinblick auf die Verkrustung des Backofens.

Von zwei identischen Braten, die im gleichen Backofen gebraten werden, kann der eine ihn viel und der andere wenig verschmutzen. Zur Vermeidung von Spritzern sollte man nicht bei zu hohen Temperaturen garen und Geschirr geeigneter Größe mit hohem Rand, geringer Bodenfläche und großer Wärmeträgheit verwenden. Um das Überlaufen von Speisen zu vermeiden, muß man die wahrscheinliche Volumenzunahme (Ausdehnung) kalkulieren und darauf achten, Töpfe mit flüssigem Inhalt beim Einschieben in den Backofen waagrecht zu halten. Wenn man fürchtet, daß es zum Überlaufen kommt, den Backofenboden mit Aluminiumfolie schützen. Nach jedem Garvorgang prüfen, ob der Backofenboden sauber ist.

Der Backofen mit katalytischer Reinigungshilfe ist die wichtigste Weiterentwicklung der letzten Jahre. Wenn Sie diese Anweisungen beachten, werden Sie lange Zeit Freude an Ihrem Gerät haben.

Montageanleitung

Für die Montage der selbstreinigenden Bleche wie folgt vorgehen:

Katalyse-Set Backöfen Serie 60 cm (Abb. 1-2)

Alle Zubehörteile aus dem Backofen nehmen: Roste, Backbleche und Einschubgitter herausnehmen und durch Ausschrauben der zugehörigen Gewinderinge das hintere Umlenkblech ausbauen. Die Wände des Backofens, der nun vollkommen leer ist, können jetzt mit den selbstreinigenden Blechen verkleidet werden. Für die ordnungsgemäße Montage wie folgt vorgehen:

- Das hintere Blech «A» gegen die Backofenrückwand schieben und je nach Modell mit Loch «B» oder «D» aufhängen. Das Blech mit der beiliegenden Mutter «C» bzw. Feder «E» befestigen.
- Die Seitenbleche «F» und «G» zwischen die Backofenwände und die Auflagefläche schieben.
- Zum Abschluß die seitlichen Einschubgitter, die Roste und die Backbleche wieder einsetzen.

Katalyse-Set Backöfen Serie 70 und 90 cm (Abb. 3)

Alle Zubehörteile aus dem Backofen nehmen: Roste, Backbleche und Einschubgitter herausnehmen und durch Ausschrauben der zwei zugehörigen Gewinderinge das hintere Umlenkblech ausbauen. Die Wände des Backofens, der nun vollkommen leer ist, können jetzt mit den selbstreinigenden Blechen verkleidet werden. Für die ordnungsgemäße Montage wie folgt vorgehen:

- Das hintere Blech «A» gegen die Backofenrückwand schieben, mit den zwei Löchern «B» an den Befestigungsstiften aufhängen und die zugehörigen Muttern «C» anschrauben.
- Die Seitenbleche «D» und «E» zwischen die Backofenwände und die Auflagefläche schieben.
- Zum Abschluß die seitlichen Einschubgitter, die Roste und die Backbleche wieder einsetzen.

